



*Oferta „Fiołkowa” - przyjęcia ślubne w Hotelu Olsza****

„Kocha się za nic, każda chwila bez miłości jest chwilą straconą...”

Paulo Coelho

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Toast

Obiad

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Danie główne (4sztuki mięsa na osobę)

Schab gotowany w niskiej temperaturze z jabłkami

Rolada z indyka w białym sosie z pieczarek

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Rolada śląska z ogórkiem i boczkiem

dodatki

kluski śląskie, ziemniaki z koperkiem, warzywa gotowane, trzy rodzaje surówek

Zimne przystawki

Galantyna z kurczaka z sosem tatarskim

Platter polskich wędlin

Melanż sałat z serem feta i czarnymi oliwkami

Śledzie na salsie z jabłek i szalotki

Pasztet pieczony z grzybami

Sałatka z kurczakiem, ananasem i chili

Filety z białej ryby w sosie greckim

Pieczyno, masło

Dania gorące

Kolacja I podana przed północą

Filet z indyka w sosie pesto

Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim

złote ziemniaki, młode kalafiory z masłem

Kolacja II podana po północy

Mini golonki z kapustą

Satay drobiowy z sosem słodko-pikantnym

Frytki Steak - Hause

Kolacja III podana nad ranem

Barszcz czerwony z pasztecikiem



Cudownie widzieć się jeszcze raz..

.Poprawiny (czas trwania 5 godzin)

„Kochaj i czyń co chcesz...”

św. Augustyn

Obiad

Wielkopolski żurek z grzybami

Danie główne

*Pierś z kurczaka z warzywnym julienne
ziemniaki gotowane z koperkiem
surówki*

Bufet napoi gorących – kawa, herbata

Kolacja gorąca

Węgierska zupa gulaszowa

Cena 170zł/osoba

Oferta uzupełniająca

Tort ślubny 11zł/porcja

Ciasta z zaprzyjaźnionej cukierni 7zł/porcja na dwa dni

Wina od 30zł/butelka

Wódki czyste od 25zł/butelka

Szampan na powitanie od 15zł/butelka

Soki 6zł/1l

Woda mineralna z cytryną i miętą 3zł/1l

Coca -Cola, Pepsi, Fanta, Sprite, Mirinda 7zł/1l

Owoce sezonowe obrane i filetowane 7zł/osoba – 1 dzień, 10zł/osoba – 2dnia

Paczki z ciastem dla Gości – od 12zł/osoba

Opłata za obsługę alkoholu i napoi – 800zł

Nocleg w pokoju jednoosobowym – 120zł (bez śniadania)

Nocleg w pokoju dwuosobowym 140zł (bez śniadania)

Śniadanie dla Gości 15zł

Wynajem pokrowców na krzesła 8zł/szt.

ATRAKCJE

Live Cooking – gotowanie przy Gościach

Wspaniała kulinarna atrakcja, podczas której goście mają możliwość zapoznania się z naszymi kucharzami, zapytania o formę przygotowywania potraw i oczywiście spróbowania Polędwiczek wieprzowych flambirowanych żubrówką, Krewetek w delikatnej emulsji maślanej Rydzy smażonych z masłem i ziołami
Cena za osobę od 45zł

Pięknie oświetlony Drink- Bar z kolorowymi koktajlami

Profesjonalna obsługa barmańska
Fantazyjnie udekorowane drinki świeżymi owocami
Super zabawa!
Cena za osobę od 35zł

Stacja Sushi

Sushi przygotowywane „na oczach” Gości
Cena za osobę od 35zł

„Danie Szefa Kuchni”

Pieczony udziec wieprzowy z sosem z grzybami
Kaczki nadziewane wątróbką i jabłkami
Ryby pieczone w całości lub indyk z sosem Cumberland
pieczone w łupinkach ziemniaki, pikle i marynaty, kasza, kapusta modra
Cena od 35zł/osoba

Gościna „W Olszy” - stół z lokalnymi wędlinami i serami

Cena za osobę od 15zł/1dzień, od 18zł/dwa dni

Słodki Stół

Bajkowo zaaranżowane słodkie niespodzianki
ciasta, ciasteczka, muffinki, babeczki, ptysie, eklerki, owoce, koktajle owocowe
wspaniała atrakcja dla dorosłych i dzieci...
Cena za osobę od 15zł

Fontanna czekoladowa z owocami i łakociami

Cena za osobę od 10zł

Fontanna alkoholowa z ponczem lub orzeźwiającym koktajlem

Cena za osobę od 15zł

Animator dla dzieci

Cena od 100zł za godzinę

Pokaz sztucznych ogni

Cena od 2500zł

Lub każde inna atrakcja, o której Państwo marzą...

Serdecznie zapraszam
Szymańska Milena
Manager Hotelu Olsza***
telefon 539 372 981
repcja@hotelolsza.pl, www.hotelolsza.pl

